

2022年5月27日号掲載



## 各地の話題

## 柴田町

### こだわりのお酢づくり



宮城県柴田町入間田地区の奥野大地さん（41歳）は2016年から昔ながらの醸造酢の製造に取り組んでいる。

東日本大震災を契機に、故郷の宮城県に帰りやりたいことを模索する中、酢の醸造と出会い、三重県の蔵元で製造方法を学んだ。その後、原材料となる米について学びながら全国の蔵元を見学し、辿り着いたのが、昔ながらの木桶で作る静置発酵の酢だ。

この製法は、冬の寒い時期にどぶろくを作り、木桶で100～120日間じっくり酢酸発酵させることで、芳醇で深い旨みのあるまろやかな酢が出来上がる。

自慢の酢をより多くの人に楽しんでもらえるよう工夫を続ける。毎日酢が飲みやすいようにフルーツビネガーを製造し、酢を使ったレシピもHPで公開している。

今後も更なる販売拡大を目指しており、「地元の様々な食材で、魅力ある加工品の開発を進めていきたい」と語る奥野さんの挑戦は始まったばかりだ。



【記事提供：柴田町農業委員会】